

Reitersuppe

Portionen für 6 bis 10 Personen

Zutaten:

1250 g	gemischtes Gehacktes (halb und halb)
500 g	Tomaten-Ketchup
2 kl. Dosen	Ochsenschwanzsuppe
2-3 kl. Dosen	Tomatenmark
8	Gewürzgurken
2 kl. Dosen	Ananasstücke (ohne Saft)
1 kl. Dose	Champignons
1 gr. Glas	Tomatenpaprika
1-2	Brühwürfel (Rind)
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

- 1. Hackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 2. Gewürzgurken und Champignons klein schneiden und zusammengeben.**
- 3. Ananasstücke ggf. kleiner schneiden und ohne den Saft hinzufügen.**
- 4. Brühwürfel in den Topf geben.**
- 5. Eventuell bei Bedarf etwas Ananassaft hinzufügen (nicht zu viel, da die Suppe sonst zu süß wird).**
- 6. Hinzufügen der Tomatenpaprika.**

Guten Appetit!